No. 11 • $15.00

RADAR EDITORES

# PANADERÍA MEXICANA

## 11



# Pasta de Hojaldre II
# Influencia Europea

HECHO EN MEXICO
www.radareditores.com





Chef en Panadería y Repostería
María del Refugio Delgado García



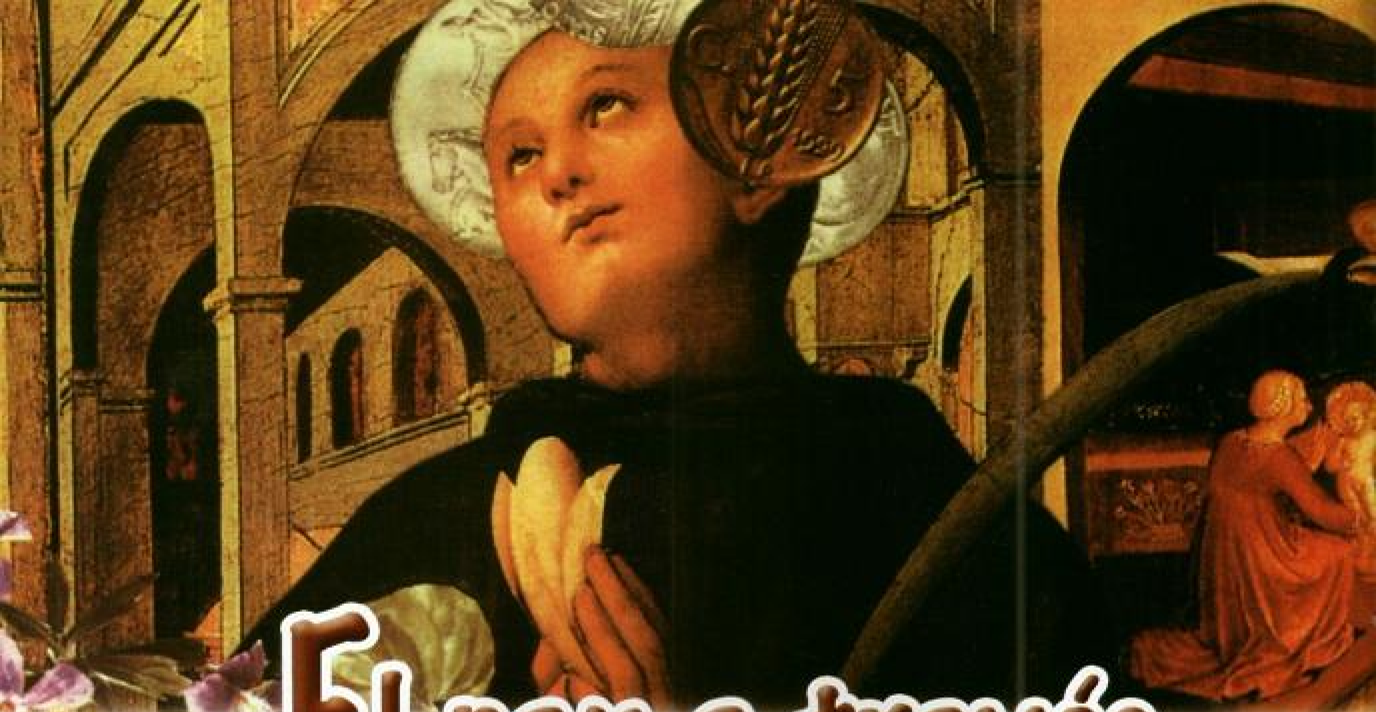
Director Editorial
Jorge L. Álvarez Vega

# Editorial

*De nueva cuenta nos encontramos en el mundo de la pasta de hojaldre, en esta ocasión resulta aún más interesante porque prepararemos strudel de manzana, orejas con chocolate y riel de piña, entre otros, además aprenderemos la preparación de una rica y sencilla mermelada de piña.*

*Es necesario que lea detenidamente los pasos y los tips de cada receta, también tenga lista y debidamente pesada toda la materia prima para trabajar tranquilamente, sea organizado y preciso, así obtendrá óptimos resultados.*


**Panadería Mexicana**
**Publicación Quincenal**
**Editada por:**
RADAR EDITORES, S.A. de C.V.
**Fecha de Publicación:**
MAYO del 2002
**Director General:**
Carlos Flores Muñoz
**Editor Responsable:**
Germán Flores Trujillo
**Director Editorial**
Jorge L. Álvarez Vega
**Directora de Producción:**
Martha Álvarez Vega
**Chef:**
Ma. del Refugio Delgado García
**Coordinador de Producción:**
Jesús Cruz López
**Diseño de Portada:**
Jorge Garay Calzada
**Diseño Gráfico:**
Jorge Garay Calzada
**Pre–escaneo:**
Ángeles Juárez Salazar
**Corrector de Edición:**
Juan Carlos Negrete Romero
**Asistente de Corrección:**
Vicente García Hernández
**Fotografías de Interiores:**
Alejandro Vera Acho
Isabel Martínez
**Relaciones Públicas, Suscripciones y Ventas:**
Alejandra César Garduño
**Gerente de Mercadotecnia:**
Antonio Allaro Patiño
**Correos Electrónicos:**
radar@data.net.mx
radareditores@prodigy.net.mx
**Oficinas:**
Salvador Díaz Mirón No. 156
Col. Santa María La Ribera
C.P. 06400 Tels.: 55-47-42-79
y 55-41-29-71 Fax: 55-47-66-59
**Fotomecánica de Portada e Interiores:**
Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V.
Tel.: 55-47-12-83
**Impresión de Portada e Interiores:**
Editorial Offset, S.A. de C.V., Durazno No.1 esq. Ejido, Col. san José de las Peritas, C.P. 16010, Deleg. Xochimilco, México, D.F.
**Registro Sepomex:**
En trámite
**Certificado de Licitud de Título:**
En trámite
**Certificado de Licitud de Contenido:**
En trámite
**No. de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo:**
04-2001-110617230500-102
**Distribución D.F. y Zona Conurbada:**
Unión de Expendedores y Voceadores de los Periódicos de México, A.C. Guerrero 50
Col. Guerrero, C.P. 06350
Tels.: 55-91-10-00 y 55-91-13-01
Por medio del Despacho
Everardo Flores y Hnos. Serapio Rendón 87, Col. San Rafael, C.P. 06470, Deleg. Cuauhtémoc, México D.F.
**Distribución Foránea:**
CODIPLYRSA Serapio Rendón 87 planta alta, Col. San Rafael, C.P. 06470, Deleg. Cuauhtémoc, México D.F.
**Locales Cerrados:**
DIMSA
Mariano Escobedo No. 218
Col. Anáhuac



# El pan a través de los siglos

## Las penas con pan son menos

Durante el siglo XII, se elaboraron principalmente masa de pan blanco para hacer bolillos, masa de bizcocho, de buñuelos y de rosquillas. Para los siglos XVI, XVII y XVIII, el pan era vendido en conventos para ayudarse en la manutención del personal, para la reparación y mantenimiento de los edificios y para construir nuevos conventos.

Entre los principales conventos con esta actividad, se encontraban el de Santa Inés, famoso por sus empanadas, el de José de García, reconocido por sus buñuelos de miel y azúcar, y el de Santa Teresa, por su producción de tortas (de harina de arroz o maíz, huevo, azúcar, sal y levadura) en forma de rombo.

### Bibliografía


**LA COSA ESTÁ DEL COCOL**
Autores: Sonia Iglesias
Guillermo Bonfil Batalla
Editorial: Museo Nacional de México
México, D.F., 1983

**LOS NOMBRES DEL PAN**
Autores: Sonia Iglesias
Editorial: Museo Nacional de Culturas Populares
CULTURA SEP
México, D.F.

**EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA**
Autores: Sonia Iglesias y Cabrera
y Samuel Salinas Álvarez
Editorial: Cámara Nacional de la Industria Panificadora (CANAINPA)

PANADERÍA MEXICANA



# Fe de erratas

**Amigos lectores, con el respeto que merecen por su interés en nuestra revista, debemos comunicarles que en algunos números anteriores surgieron equivocaciones que queremos corregir:**

| Revista | # | Pág. | Receta | Texto | Corrección |
|---|---|---|---|---|---|
| Pan Tradicional Mexicano | 1 | 12 | Conchas | Ingredientes: Masa de concha | Masa de bizcocho |
| Pan Tradicional Mexicano | 1 | 18 | Rebanadas | Ingredientes: Masa de concha | Masa de bizcocho |
| Pan Tradicional Mexicano | 3 | 10 | Polvorón Rosa | Ingredientes: 50 gr de mantequilla | 200 gr de mantequilla |
| Pan Tradicional Mexicano | 5 | 18 | Borrachitos | Del jarabe: Azúcar | 500 gr de azúcar |
| Pan Tradicional Mexicano | 5 | 22 | Panqué de Chocolate | Ingredientes: Azúcar | 250 gr de azúcar |

(Rinde 1 porción)

# Riel de Piña

**Es original la forma de este pan que se consume en rebanadas.**

## INGREDIENTES:

### De la Mermelada de Piña:

| | |
|---|---|
| 1 | lata de piña en almíbar |
| 350 | ml de agua |
| 200 | gr de azúcar |
| 55 | gr de fécula de maíz natural |
| 55 | gr de fécula de maíz de vainilla |
| 1 | taza de agua |
| 1/4 | de receta de pasta de hojaldre |
| 1 | huevo para barnizar |
| 1/2 | taza de brillo o mermelada de chabacano |

### Material Necesario:

Cuchillo liso
Rodillo
Brocha
Cuchara

## MANERA DE PREPARAR:

*1. Hierva el agua, el azúcar, la piña en cubos y el almíbar por 15 minutos.*

*2. Diluya las féculas de maíz en agua, agréguelas a lo anterior, mueva constantemente durante 10 minutos a fuego lento.*

*3. Verifique que el sabor de la mermelada no sea crudo. Debe estar transparente.*

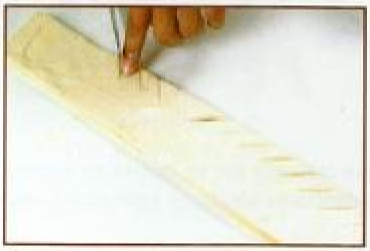
*4. Déjela enfriar.*

*5. Extienda la pasta de hojaldre en forma rectangular, de 48 x 28 cm.*

*6. Córtela a la mitad.*



*7. Tome una parte, dóblela a la mitad y hágale unos pequeños cortes como lo muestra la foto.*



*8. Ponga la otra parte en una charola, barnice el contorno con huevo.*



*9. Vierta el relleno frío en la parte central (sin tocar el huevo).*



*10. Coloque la tapa encima (el otro rectángulo).*



*11. Séllelos con el lomo del cuchillo y un dedo.*



*12. Deje reposar a temperatura ambiente (20°C) durante 30 minutos o en refrigeración.*

**13.** *Barnice con huevo y deje secar.*



**15.** *Deje enfriar y barnice con brillo o mermelada.*



**14.** *Hornee a 210°C por 30 minutos o hasta que se seque y tome color.*

# Tips:

*Si utiliza horno casero, hornee una charola a la vez para obtener una mejor cocción del hojaldre. Si usa mermeladas comerciales, cocínelas con un poco de fécula de maíz diluida para espesarlas.*



(Rinde 18 porciones)

# Moños de Chocolate

## INGREDIENTES:

75 gr de manteca vegetal
75 gr de azúcar glass
70 gr de harina
1 cucharada de cocoa

1 taza de azúcar
1/2 receta de pasta de hojaldre
Harina para extender

## Material Necesario:

Cuchillo liso
Rodillo
Manga
Raspa de plástico

## MANERA DE PREPARAR:

*1. Acreme la manteca y el azúcar glass a punto de pomada, agregue la harina y la cocoa de forma envolvente, mezcle hasta que la pasta se lubrique, manténgala cerca del horno o en un lugar tibio para que esté muy suave, también puede suavizarla en baño María.*

*2. Divida la pasta en dos partes.*

*3. Extienda cada una en forma rectangular, de 48 x 28 cm.*

*4. Corte tres bandas.*



*5. Divídalas nuevamente en tres para obtener 9 rectángulos.*



*6. Ponga la pasta de chocolate suavizada en una manga.*

*7. Colóqueles una tira de pasta como lo muestra la foto.*



*8. Tome un extremo de cada rectángulo y dóblelo para formar el moño.*



*9. Repita la operación con el otro extremo.*



*10. Acomódelos en una charola y déjelos reposar por 30 minutos.*

*11. Hornéelos a 210°C por 30 minutos o hasta que se sequen y tomen color.*

*12. Déjelos tibiar y revuélquelos en azúcar.*



TRES ESTRELLAS

6

**Tip:** *Si utiliza horno casero, hornee una charola a la vez para obtener una mejor cocción del hojaldre.*







(Rinde 12 porciones)

# Peines

***Usted opinará también que es un pan muy creativo.***

## INGREDIENTES:

1/2 receta de pasta de hojaldre (vea la receta en el No. 10 de esta colección)
Harina para extender
1/2 receta de mermelada de piña (vea la receta del riel de piña)
1 huevo para barnizar
1/2 taza de brillo o mermelada de chabacano

## Material Necesario:

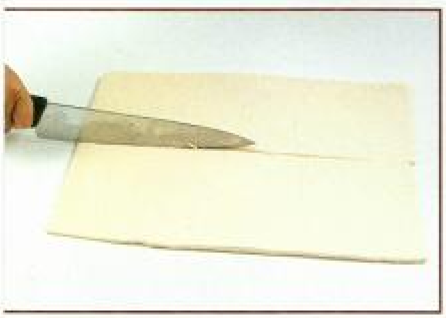
Cuchillo liso
Rodillo
Brocha
Cuchara

## MANERA DE PREPARAR:

*1. Divida la pasta en dos partes.*

*2. Extienda cada una en forma rectangular, de 48 x 28 cm.*

*3. Divídala en dos partes.*



*4. Obtenga 3 rectángulos de cada una.*



*5. Doble cada uno a la mitad y hágales cortes con el cuchillo.*



*6. Desdóblelos y barníceles el contorno con huevo.*



*7. Póngales relleno.*



*8. Ciérrelos y séllelos con la presión de los dedos.*



*9. Gírelos cuidadosamente formando un abanico.*



*10. Acomódelos en una charola.*

**11.** *Barnícelos con huevo y déjelos secar.*



**12.** *Déjelos reposar a temperatura ambiente (20°C) durante 30 minutos o en refrigeración.*

**13.** *Hornéelos a 210°C durante media hora o hasta que se sequen y tomen color.*

**14.** *Barnícelos con  brillo o memelada cuando estén fríos.*



## Tips:

*Si utiliza horno casero, sólo hornee una charola a la vez para obtener una mejor cocción del hojaldre. Si usa mermeladas comerciales, cocínelas con un poco de fécula de maíz diluida para espesarlas.*



(Rinde 28 porciones)

# Empanadas

***No puede dejar de apreciar el delicioso sabor que nos brinda el hojaldrado en una empanada.***

## INGREDIENTES:

- 1 receta de relleno de manzana (vea la receta del strudel)
- 1/2 receta de pasta de hojaldre
- 2 huevos para barnizar
- Harina para extender

## Material Necesario:

Raspa de plástico
Taza medidora
Rodillo
Cortador redondo de 8 cm de diámetro
Brocha
Cuchara

## MANERA DE PREPARAR:

*1. Espolvoree harina en la mesa y extienda la pasta de 3 mm de grosor.*

*2. Corte círculos.*



*3. Extiéndalos en forma ovalada.*

*4. Barnice los contornos con huevo.*



*5. Póngales relleno en el centro.*



*6. Ciérrelas y séllelas perfectamente, acomódelas en la charola.*



TRES ESTRELLAS

*7. Repóselas a temperatura ambiente durante 30 minutos (20°C) o en refrigeración.*

**8.** Barnícelas con huevo y déjelas secar.

**9.** Hornee a 210°C durante 25 minutos o hasta que se sequen y tomen color.

**10.** Déjelas enfriar.

## Tips:

Si utiliza horno casero, hornee una charola a la vez para obtener una mejor cocción del hojaldre. Pique un poco la tapa de la empanada antes de hornearla.



(Rinde 12 porciones)

# Tartinas Griegas

**En este pan hay una combinación de forma y relleno que lo hace muy original.**

## INGREDIENTES:

- 1/2 receta de pasta de hojaldre
- Harina para extender
- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de mermelada de fresa
- 1 taza de azúcar glass

## Material Necesario:

Cuchillo liso
Rodillo
Espátula
Coladera

## MANERA DE PREPARAR:

**1.** *Divida la masa en 2 partes.*

**2.** *Extienda cada una en forma rectangular, de 40 x 28 cm y 3 mm de grueso.*

**3.** *Espolvoree azúcar en la mesa y sobre la pasta.*



**4.** *Presione ligeramente con el rodillo para que pegue.*

**5.** *Hágale 4 dobleces a la pasta en forma de zig zag, presione con un rodillo para que pegue.*



**6.** *Corte rebanadas de 1 cm de ancho. Tomarán forma cuando estén acostadas.*



**7.** *Acomódelas en la charola con 4 cm de separación entre cada una.*



**8.** *Déjelas reposar 30 minutos a temperatura ambiente.*

**9.** *Hornéelas a 210°C durante 15 minutos o hasta que se sequen.*

**10.** *Déjelas enfriar y póngalas por parejas.*

**11.** *Unte una de ellas con mermelada.*



**12.** *Tápelas.*



**13.** *Espolvoree la mitad con azúcar glass.*



**Tip:** *Manténgalas con una separación razonable en la charola.*



(Rinde 30 porciones)

# Orejitas de Chocolate

## INGREDIENTES:

- 1/2 receta de pasta de hojaldre
- 1 receta de pasta de chocolate (vea la receta de los moños de chocolate)
- Harina para extender
- 2 tazas de azúcar

## Material Necesario:

Cuchillo liso
Rodillo
Manga

## MANERA DE PREPARAR:

**1.** *Divida la masa en 2 partes.*

**2.** *Extienda cada una en forma rectangular, de 28 x 40 cm y 3 mm de grueso.*

**3.** *Espolvoree azúcar en la mesa y sobre la pasta.*

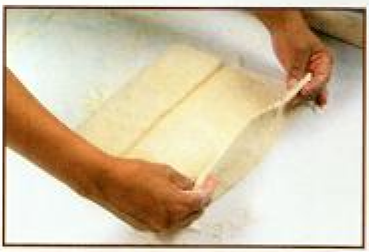


**4.** *Presione ligeramente con el rodillo para que pegue.*

**5.** *Doble una vez el extremo izquierdo.*



**6.** *Haga lo mismo con el otro extremo.*

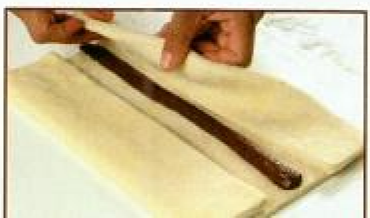


**7.** *Vierta la pasta de chocolate bien suavizada en la manga.*

**8.** *Coloque dos tiras de pasta como lo muestra la foto.*



**9.** *Doble una vez más cada extremo.*







**10.** *Suba uno en el otro.*



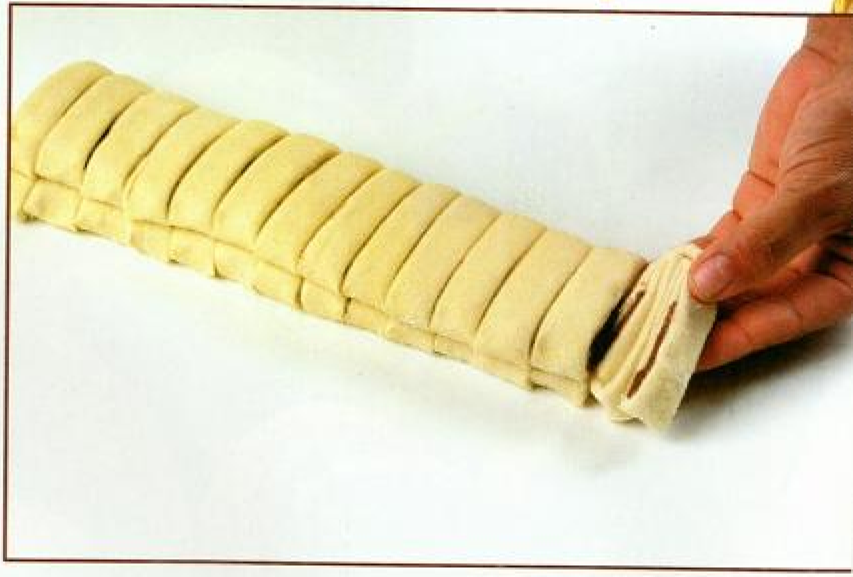
**11.** *Presione suavemente.*



**12.** *Corte rebanadas de 1 cm de ancho.*



**13.** *Tomarán forma las orejas cuando las acueste.*



**14.** *Acomódelas en una charola con una separación de 4 cm entre cada una.*



**15.** *Déjelas reposar 30 minutos a temperatura ambiente.*

**16.** *Hornéelas a 210°C durante 15 minutos o hasta que se hayan secado, a los 10 minutos de cocción, voltéelas para que se cuezan de ambos lados.*

**17.** *Revuélquelas de inmediato en azúcar.*





## ip:

Manténgalas con una separación razonable en la charola.





# Strudel

(Rinde 10 porciones)

### INGREDIENTES:

1/2 receta de pasta de hojaldre (véala en el No. 10 de esta publicación)
Harina para extender
2 huevos para barnizar
1/2 taza de brillo o mermelada de chabacano

### Del Relleno:

3 manzanas picadas en cubos
2 cucharadas de canela en polvo
3 cucharadas soperas de azúcar
1/2 cucharadita rasa de nuez moscada
1/3 de cucharadita de clavo molido
(Mezlar todos losingre dientes) y reservar.

### Material Necesario:

Cuchillo liso
Rodillo
Brocha
Cuchara

### MANERA DE PREPARAR:

**1.** *Divida la pasta en dos partes.*

**2.** *Extienda cada una en forma rectangular, de 48 x 28 cm.*



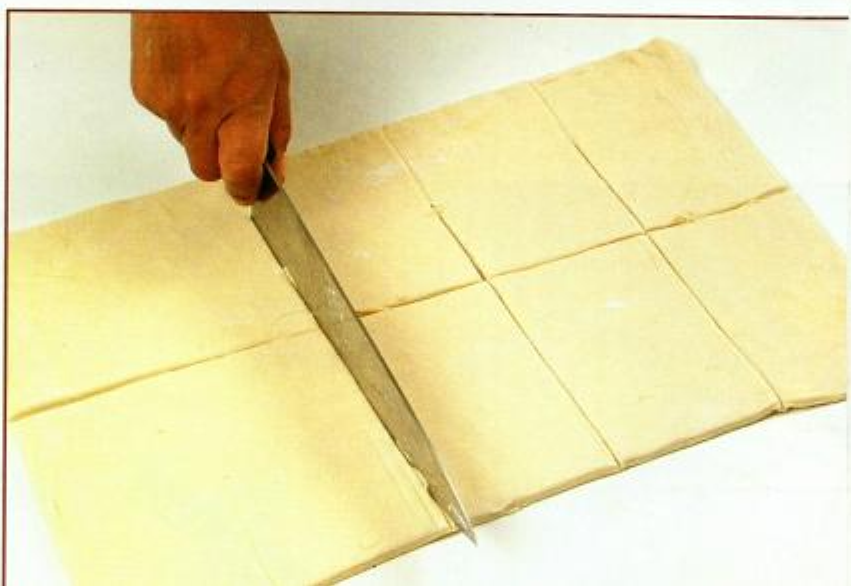


**3.** *Córtelas a la mitad.*





**4.** *Divida cada una en 5 partes.*



TRES ESTRELLAS

**5.** *Barnice con huevo el contorno de 5 de ellas.*



**6.** *Póngales relleno.*



**7.** *Ciérrelas con las otras 5 y séllelas con la presión de los dedos.*



**8.** *Acomódelas en una charola, barnícelas con huevo y decórelas con tiritas de la misma pasta.*



**9.** *Vuélvalas a barnizar.*



**10.** *Repóselas a temperatura ambiente (20°C) o en refrigeración durante 30 minutos.*

**11.** *Déjelas secar.*

**12.** *Hornéelas a 210°C durante 30 minutos o hasta que se sequen y tomen color.*

**13.** *Barnícelas con brillo o memelada cuando estén frías.*



TRES ESTRELLAS

**Tip:** *Si utiliza horno casero, sólo hornee una charola a la vez para obtener una mejor cocción del hojaldre.*



(Rinde 12 porciones)

# Rollo de Higo

## INGREDIENTES:

1/2 receta de pasta de hojaldre
Harina para extender
2 huevos para banizar
2 tazas de azúcar

## Del Relleno:

1/4 de kg de higos
250 gr de azúcar
2 rajitas de canela
2 cucharadas de fécula de maíz diluida en 1/2 taza de agua
Agua, la necesaria

## Material Necesario:

Cuchillo liso
Rodillo
Brocha
Cuchara

## MANERA DE PREPARAR:

1. *Ponga los higos, el azúcar y la canela en una cacerola, viértales agua sólo hasta cubrirlos.*
2. *Hiérvalos a fuego lento y agregue la fécula de maíz, mueva hasta que se espese y cueza. Deje enfriar.*
3. *Divida la pasta en dos partes, extienda cada una en forma rectangular, de 48 x 28 cm.*
4. *Divídalas en dos.*
5. *Barníceles el contorno con huevo.*



6. *Póngales el relleno a lo largo.*



7. *Cierre y selle suavemente.*





8. *Voltee y corte cada rollo en tres.*



9. *Acomódelos en una charola.*
10. *Repóselos a temperatura ambiente (20°C) durante 30 minutos o en refrigeración.*
11. *Barnícelos con huevo y déjelos secar.*



**12.** *Espolvoréelos con azúcar.*



**13.** *Hornéelos a 210°C por 30 minutos o hasta que se sequen y tomen color.*

# Tips:

*Si utiliza horno casero, hornee una charola a la vez para obtener una mejor cocción del hojaldre. Si usa mermeladas comerciales, cocínelas con un poco de fécula de maíz diluida para espesarlas.*



# Los Recortes

*A continuación le enseñaremos cómo empalmar los recortes. Conforme los vaya cortando de la pasta, resérvelos juntos en una charola.*

**ELABORACIÓN:**

1. *Retíreles y sacúdales el exceso de harina.*

2. *Acomódelos en forma plana sin hacerlos bola. Coloque los más grandes abajo y encima los pequeños.*





3. *Aplánelos con un rodillo, use harina y extiéndalos suavemente.*



4. *Doble a la mitad y aplane ligeramente.*



5. *Deje reposar 30 minutos y utilice la pasta de nuevo.*

***Recuerde que la pasta de recortes sirve para preparar empanadas, orejitas, etc., es decir, para panes que no requieren un hojaldrado tan parejo.***

(Rinde 20 porciones)

# Canastas

**Las canastas lucen gracias a su contraste de color.**

## INGREDIENTES:

- 1/2 receta de pasta de hojaldre
- 2 huevos para barnizar
- Harina para extender
- 2 tazas de mermelada de fresa

## Material Necesario:

Cuchillo liso
Brocha
Cortador redondo y liso de 7 cm de diámetro
Cortador redondo y liso de 3.5 cm de diámetro

## MANERA DE PREPARAR:

**1.** *Extienda la pasta en forma rectangular, de 4 mm de grosor.*

**2.** *Corte 3 tiras de 1 cm de ancho y resérvelas.*



**3.** *Corte 20 círculos con el cortador grande.*



**4.** *Coloque 10 de ellos sobre la charola y barnícelos con huevo.*



**5.** *Córteles el centro a los otros 10 con el cortador chico.*



**6.** *Colóqueles la segunda capa bien acomodada.*



**7.** *Barníceles el contorno con huevo.*



**8.** *Rellénelos con un poco de mermelada.*



**9.** *Coloque las tiras en forma cruzada.*



**10.** Barnícelas con huevo.



**11.** Déjelas reposar 30 minutos a temperatura ambiente.

**12.** Hornee a 220°C durante 35 minutos. Sáquelas cuando note que ya se desarrollaron y están firmes. Déjelas enfriar.



## Tip:

*Si utiliza horno casero, hornee una charola a la vez.*


ROYAL
POLVO PARA HORNEAR
COME BIEN
LA MULTIPLICACION DE LOS PANES